LES BENTONITES OF

Argiles colloïdales
Montmorillonites sodiques

CARACTERISTIQUES

Les **BENTONITES OF** sont sélectionnées pour leur haut pouvoir adsorbant vis-à-vis des protéines.

- Elles assurent une bonne clarification et stabilisation des vins blancs et rosés.
- Employées à la suite d'une gélatine, les bentonites OF évitent les problèmes de surcollage.

Particulièrement indiquées dans les moûts et les vins issus de vendanges botrytisées, les **BENTONITES OF** éliminent les polyphénoloxydases et préviennent ainsi les casses oxydasiques.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

L'adsorption des matières colorantes permet de détacher les moûts et les vins blancs, et de stabiliser la couleur en vinification rouge, sans affecter les qualités aromatiques des vins, contrairement aux charbons.

Utilisées avant fermentation pour le débourbage, les **BENTONITES OF** débarrassent les moûts des particules en suspension, et ainsi :

- les protègent de l'oxydation ;
- les détachent efficacement ;
- diminuent les quantités de fer ;
- préparent le levurage en éliminant la flore indigène ;
- réduisent la teneur en protéines ;
- absorbent les résidus de pesticides provenant des traitements de la vigne ;
- permettent d'obtenir des vins plus riches et plus fins en arômes.

En outre, la présence de **BENTONITES OF** régularise la fermentation.

DOSE D'EMPLOI

Les doses d'emploi seront déterminées par des essais préalables au laboratoire ; elles sont comprises entre 25 et 100 g/hl maximum.

MODE D'EMPLOI

Les **BENTONITES OF** se préparent à l'eau : laisser gonfler une heure environ la quantité nécessaire dans 10 à 20 fois son poids d'eau.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Les **BENTONITES OF** se présentent sous forme poudre ou grains de couleur différente selon les variétés.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**